

可可(cacao/cocoa)、古柯(coca)與可樂(colal)

張永和

靜宜大學 食品營養學系教授兼院長

yhchang@pu.edu.tw

可可(cacao/cocoa)、古柯(coca)與可樂(colal)三者由相近之英文字母所組成，卻分別為三種不同熱帶植物的名稱；其中可可是可可粉、巧克力等產品之原料，而來自古柯及可樂的成分則為市售碳酸飲料產品之一——可樂飲料的主要原料。

可可，學名 *Theobroma cacao* Linnacus，為生長在赤道南北 20 度以內、年降雨量 1300mm 以上之高濕地帶的植物。一般利用方式為取帶著果肉之可可豆(可可果實內之種子)，經發酵、焙炒、粗碎、去皮，而得可可豆碎片，其乾物中之油脂含量約 55%；再以壓搾法或溶劑萃取法自可可豆中分離油脂，而得「可可脂」及「脫脂可可」。可可脂的熔點介於 32 至 39℃，且具特有的芳香、美味，習用於巧克力及蛋糕等糕類之加工製造上。可可脂特殊之熔點範圍與人體體溫接近，故使得高品質之巧克力製品具備「只融你口、不融你手」之特性。脫脂可可的粉碎物即為「可可粉」，依其油脂含量之高低及是否再經稀鹼處理可有許多不同顏色、風味及溶解度之可可粉產品。

古柯，學名 *Erythroxylum coca*, Lam.，熱帶常綠灌木，原產南美洲秘魯、玻利維亞等地。其金黃帶綠的葉子含有尼古丁和其他十四種生物鹼，其中之一就是古柯鹼(cocaine)，而且含量極高。數百年來南美洲安第斯山脈地區的印第安人一直有嚼食古柯葉的習慣，用以增加力量、消除疲勞、增強耐饑渴的能力。古柯鹼為著名的局部麻醉劑，醫療用途甚廣；也是吸毒者常食用之麻醉劑，服用後會導致中樞神經產生興奮、陶醉、狂躁、不易疲勞的快感，易嗜服成性。長期服用則造成上癮及慢性中毒的現象，使人頹廢萎靡，無法控制自己的行為。

可樂，學名 *Cola nitida*，為梧桐科樹木，原產於南非、西印度群島、巴西等地。其果實可樂豆經焙炒後再經酒精萃取可得含有咖啡因、可可鹼(theobromine)及單寧等成分之萃取物。以可樂豆之萃取物為原料，添加肉桂油、檸檬油、柑橘油、糖分、酸味料、著色料及香精等調合後作成之碳酸飲料即為習見之可樂飲料。

可口可樂(Coca-Cola)發明人約翰·潘伯頓(John Pemberton)於西元 1885 年開發了含有古柯成分之酒類飲料，並以「Pemberton's French Wine Coca」命名這個產品。隨後又於產品中加入可樂豆成分，並宣稱該產品具有提神及抑制嗎啡癮的功效。西元 1886 年，基於使用古柯葉及可樂果的成功經驗，潘伯頓遂以此二者為主原料配合精油成分之添加轉而開發非酒精性飲料。為了克服精油所帶來

之苦味，他於產品中加入糖分以提升甜度，並進一步再加入檸檬酸來抑制過甜之口感。經過無數次的嚐試及失敗，終於開發出不含酒精成分，以古柯葉、可樂豆及精油為主成分的可口飲料。潘伯頓的事業合夥人兼會計師法蘭克·羅賓森，認為兩個 C 字母在廣告上可以有不錯的表現，所以就創造了 Coca-Cola 這個名字。

由於古柯鹼對人體健康之不良影響逐漸被了解，1906 年可口可樂修改配方，僅保留了古柯之風味排除了古柯鹼成分。1914 年美國國會通過 Harrison-Narcotic 法案正式宣布古柯鹼為禁藥，1985 年則出現了純化之古柯鹼並迅速成為習見毒品之一。美國境內之古柯鹼毒品主要來自中南美洲，特別是玻利維亞及哥倫比亞等國，因此美國政府持續鼓勵並支援這些國家掃毒及停種古柯樹。但是嚼食古柯葉為當地原住民數百年來之習慣，已蔚為風俗；此外玻利維亞的經濟狀況不佳，於美洲各國中僅優於海地，而古柯的種植卻又是當地最大宗的農業經濟活動，因此其境內的古柯種植面積不減反增，減種或停種古柯的政策一直未能成功。